Betriebsanleitung



Kühlvitrine



24.05.07/DF/BED/KV

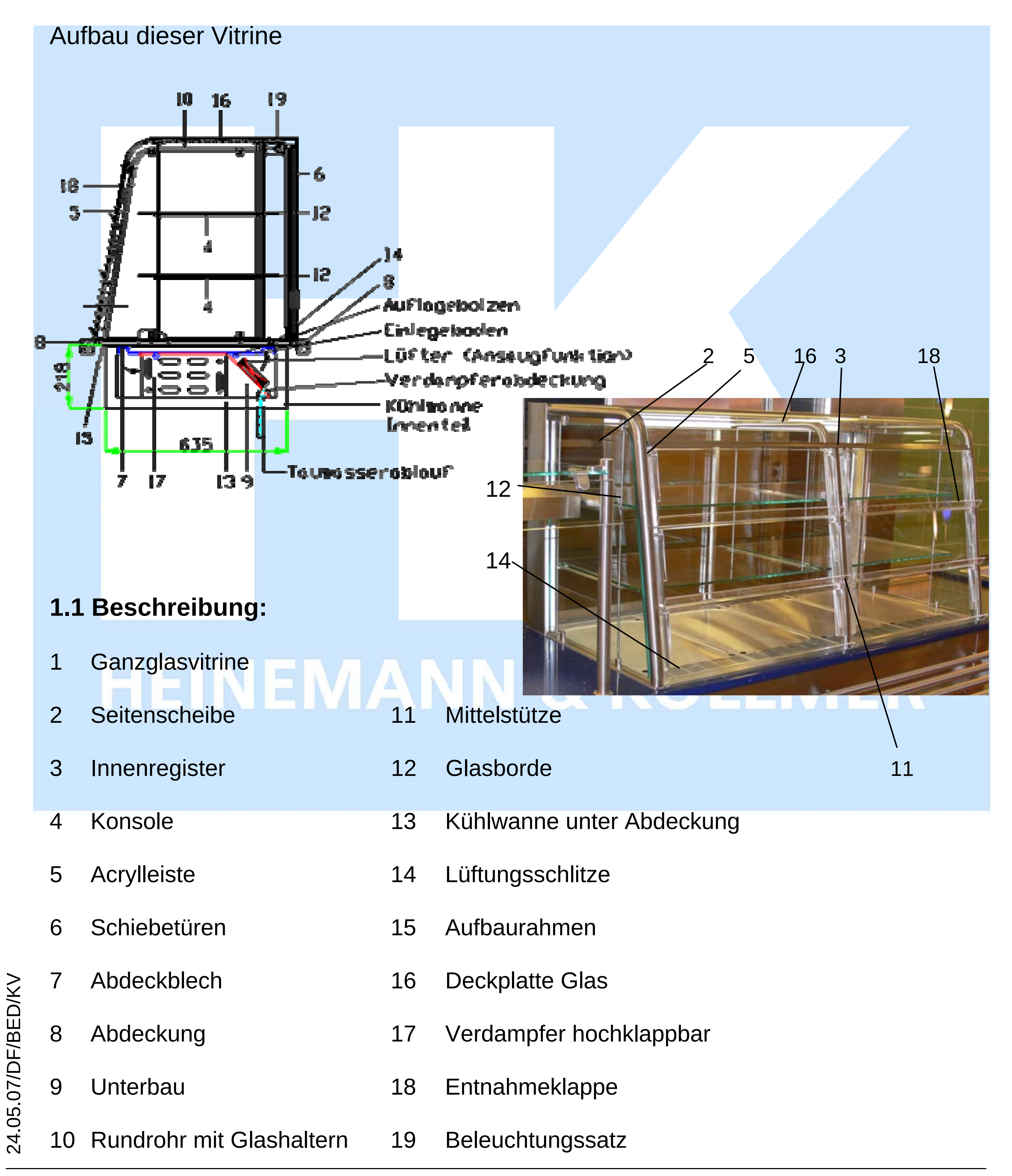
Typ	**Gerät Benennung**
UKV	Kühlvitrine mit Klappen, offen, geschlossen Spiegelrückwand

Hinweis!

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und sorgen Sie dafür, dass alle Benutzer vor der Anwendung diese Gebrauchsanweisung lesen. Wir legen Ihnen nahe, diese Gebrauchsanweisung aufzubewahren und für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich zu machen. Hier enthalten sind wichtige Hinweise zum Gebrauch, zur Wartung und Pflege der Kühlvitrinen.

1. Allgemeine Betriebsanleitung

Aufbau dieser Vitrine



1.1 Beschreibung:

1 Ganzglasvitrine
2 Seitenscheibe
3 Innenregister
4 Konsole
5 Acrylleiste
6 Schiebetüren
7 Abdeckblech
8 Abdeckung
9 Unterbau
10 Rundrohr mit Glashaltern
11 Mittelstütze
12 Glasborde
13 Kühlwanne unter Abdeckung
14 Lüftungsschlitze
15 Aufbaurahmen
16 Deckplatte Glas
17 Verdampfer hochklappbar
18 Entnahmeklappe
19 Beleuchtungssatz

2. Verwendung

Die Kühlvitrinen dienen zur

- Lagerung, Präsentation der Lebensmittel, Haltbarmachung und Entnahme von Speisen und Getränken, die speziell gekühlt ausgegeben werden sollen.
- Es sind nur für den Gebrauch geeignete Materialien und zum Zweck der Kühlung vorgesehene Lebensmittel einzusetzen.
- Das Kühlgerät ist nur in technisch einwandfreiem Zustand zu benutzen. Störungen umgehend beseitigen lassen. Ein defektes Gerät ist aus Gründen des Gesundheitsschutzes sofort außer Betrieb zu setzen.
- Sämtliche Einzelteile sind zur Reinigung bei sachgemäßer Einhaltung der Montage dem Vitrinen- und Kühlwanneninnenraum zu entnehmen. (HACCP gerecht)
- Das Reinigungs- und Bedienpersonal ist in den Gebrauch und insbesondere in die Wartungsvorgaben einzuweisen.

Eine davon abweichende Benutzung ist bestimmungswidrig.

2.1 Bestimmungswidrige Verwendung

- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Einweisung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung. Benutzen Sie offene Vitrinen nicht zum Herunterkühlen von Speisen**.**
- Setzen Sie keine Reinigungsmittel ein, die durch unsachgemäße Verwendung zu Schäden führen können.

Für den Verstoß dieser Hinweise haftet der Hersteller nicht!

3. Standort- Umgenungsbedingungen

Die Vitrine ist möglichst in einem klimatisierten und staubfreien Raum waagerecht und standfest aufzustellen. Wegen ihres unmittelbaren Einflusses auf die Kälteleistung der Anlage müssen die Umgebungsbedingungen, Temperatur, rel. Luftfeuchtigkeit, Wärmestrahlung und Luftgeschwindigkeit eingehalten werden. Der Luftaustausch im Maschinenfach muß ungehindert erfolgen können.
Die Umgebungstemperatur darf nicht durch nebenstehende Wärmequellen oder direkte Sonneneinstrahlung zusätzlich erhöht werden. Klimatisierte Räumlichkeiten sind vorteilhaft. Die Leistungsfähigkeit und Funktion soll im Bereich der zugelassenen Raumluftzustände nach VDI 2082, DIN 8954 und DIN 8975 erfolgen.

4. Geräteanschluß allgemein

- Anschluß 220-240 V/50 Hz-Wechselstrom über Schukosteckdose oder Festanschluß
- Anschluß des Temperaturreglers mit Folientastatur ist für 12-24 V AC/DC vorgesehen, für 230 V ist ein Kleintransformator davor geschaltet.
- Kühlschrank im Unterbau wird getrennt von der Kühlvitrine, aber mit gleicher Kühl maschine und Anschlüssen betrieben.

5. Sicherheitsbestimmungen

Bei Montage und Anschluss des Reglers müssen die geltenden Vorschriften für Elektroinstallationen eingehalten werden. Schalterblende, Kühlmaschine sowie Gehäuse sind durch Schutzleiter abgesichert. Der Regler enthält spannungsführende Teile und darf kunden-seitig nicht geöffnet werden.

5.1 Gefahr durch Stromschlag

Ein Zugriff auf das angeschlossene Umfeld ist nur dem autorisierten Fachpersonal erlaubt. (Schutzart IP 5x). In Ausnahmefällen und während der Gesamtreinigung ist die gesamte Anlage per Stecker vom Stromnetz zu trennen. Bei Aufstellung in Naßräumen ist ein feucht-raumisoliertes Verlängerungskabel einzusetzen. Das Gerät ist nur in technisch einwandfreiem Zustand zu betreiben!

5.2 Vorsicht vor mechanischer Einwirkung

Nie einen Hochdruckreiniger einsetzen. Ein zu hoher Druck kann zu Beschädi-gungen am Gehäuse führen. Es muß konsequent vermieden werden, mit spitzen, scharfen oder stumpfen Gegenständen die Kühl**v**itrinen zu behandeln. Die sicher-heitsrelevanten Bauteile entsprechen den VDE- bzw. UL-Vorschriften.

Hinweise:

Vergleichen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die elektrischen Anschlußbedingungen vor Ort auf Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild. Sie finden diese Angaben auch in Ihren Liefer- und Bestellunterlagen.

- Alle beweglichen Teile sind auf festem Sitz zu überprüfen. Dazu gehören u.a.:

Abdeckbleche mit Lüftungsschlitzen und Quersteg



Diese Bauteile können jederzeit zum Zwecke der Reinigung oder im Servicefall herausgenommen werden.

☞ Kühlaggregate und Beleuchtung sind per Wippschalter ein- und auszuschalten

Weitere Bedienhinweise

- ☞ Alle 6 Stunden ist werksseitig ein 15-minütiger Abtauvorgang **(**Heißgasregelung) eingestellt, während dessen es zu einem geringfügigen Ansteigen der Innentemperatur kommen wird.
- ☞ Vitrinenkühlung wird gesteuert durch ein Thermostat.
- ☞ Die Ventilatoren sind durch einen Drehzahlsteller regelbar.
- ☞ Betrieb mit eingebauter Kühlmaschine oder durch Zentralkühlung

6. Betrieb und Bedienung

6.1 Ein-/ und Ausschalten über eine Folientastatur

Ein mikroprozessorgesteuerter Regler dient zur Temperaturregelung bei hoher Meßgenauigkeit. Folgende den Ablauf bestimmende Sollwerte und Parameter werden über eine Folientastatur mit drei Tasten eingestellt.

Sollwert
Hysterese am Schaltpunkt
Sollwertbegrenzung unten
Sollwertbegrenzung oben
Istwertkorrektur
Tastenverriegelung

Während des Betriebes leuchtet das Display und es erscheint das Grundfenster in erster Bedienungsebene mit allen Sollwerteinstellungen. In zweiter Bedienungsebene können alle Regelparameter eingestellt werden, was aber bewusst erschwert ist, um ein versehentliches Verstellen dieser Werte zu vermeiden.

Einstellvorgang zur Temperaturregelung

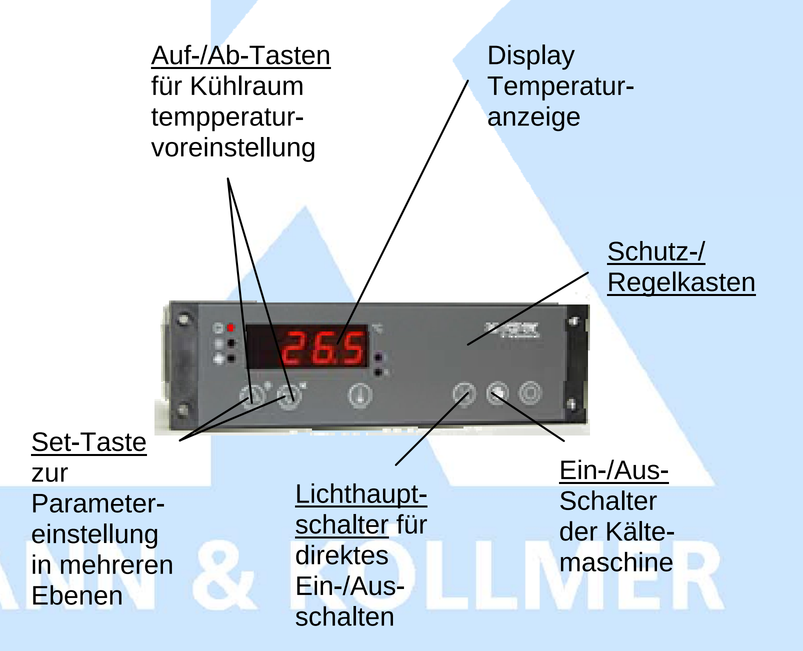
Die Werte auf der Leuchtanzeige geben den **Momentan-/Ist-Wert** der Vitrineninnentemperatur an.

Drücken der **SET Taste:**	voreingestellter Sollwert ablesbar
Drücken der **SET Taste + AUF (△):**	Sollwert wird erhöht
Drücken der **SET Taste + AB (▽):**	Sollwert wird niedriger

Beachten: AUF/AB-Taste jeweils vor loslassen der SET-Taste drücken. Fertig eingestellter Wert
wird dann in einen Festwertspeicher übernommen, welcher auch nach einem Stromausfall erhalten bleibt.

Gerät Ein-/ Ausschalten

- ☞ Schaltkasten befindet sich meistens im Unterbau
- ☞ grünen Wippschalter für Kühlung auf der Schalterblende zwischen 0 (AUS) und 1 (EIN) bewegen, die Kühlmaschine geht in Betrieb, die Kontrolllampe brennt
- ☞ umgekehrt wird diese außer Betrieb gesetzt, die Kontrolllampe erlischt
- ☞ auf ungehinderten Ablauf des Tauwassers achten
- ☞ evtl. vorhandenen Tauwasserbelag im Gerät mit weichem Tuch entfernen
- ☞ evtl. Türen schließen
- ☞ Gerät einschalten



6.2 Typenschild

- Bezeichnung, Geräte Nr., Kühlbereich
- Gesamtanschlußwert, Nennspannung
- Kälteleistung, Kältemittel, Füllmenge

6.4 Abtauen

Die Kühlvitrine ist mit einer Abtauvorrichtung vom Werk aus eingestellt. Das Abtauen wird durch eine Schaltuhr eingeleitet und durch ein Heißgasventil sowie Verdampferthermostaten geregelt und gesteuert. Während dieser Vorgänge sind Kältemaschine und Ventilatoren an- bzw. abgeschaltet. Ein geregelter Abtauzyklus innerhalb eines vordefinierten Zeitintervalls (ca. 6 Stunden) bestimmt den Abtauvorgang. Diese Zeit wird nach Netz-Ein sowie nach jedem Abtau-Start neu geladen und abgearbeitet.

Beim Abtauen sind allgemein folgende Punkte zu beachten:

Zunächst steigt die Lufttemperatur merklich an und die der Lebensmittel wird aufgrund ihrer thermischen Trägheit und der isolierend wirkenden Verpackungen abgeschwächt. Nach der Abtauung vergeht eine gewisse Zeit, bis die Lebensmittel wieder ihre anfängliche Temperatur erreicht haben.

7. Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme der Fehlerbehebung
Temperatur im Vitrineninnenraum steigt	Schiebetüren	Richtige Schließung
	Entnahmeklappen	Klappen auf Schließung überprüfen
	Kältemaschine	Standzeit der Kältemaschine beachten Stromzufuhr überprüfen, Abtauzeiten beachten, Steckdosenstecker überprüfen, Soll-Temperatur Voreinstellung einstellen, Sicherungen überprüfen
Beleuchtung fällt aus	Stromausfall	evtl. Notstromversorgung, bei längerem Stromausfall sind die Speisen aus der Vitrine zu entfernen, da Verderbnisgefahr
	Leuchtstofflampe oder Starter defekt	Lampe austauschen, dafür den Lampenschirm anheben und Wechsel durch leichte Drehung aus der Fassung
	Netzstecker gelockert	auf festem Sitz prüfen

Achtung

Sollte keine dieser Ursachen zutreffen, verständigen Sie bitte den HK-Kundendienst. Eine darüber hinaus gehende Fehlersuche oder -behebung darf ausschließlich nur eine HK- Fachkraft durchführen.

7.1 Störungen

Bei Störungen bitte unseren Kundendienst unter Angabe des Gerätetyps und der Gerätenummer verständigen. Reparaturen dürfen nur vom Fachmann vorgenommen werden, sonst erlischt die Gewährleistungsgarantie.

Sonstige Hinweise

Ständig sich ändernde Umgebungsbedingungen des Verkaufsraumes ändern auch den Wirkungsgrad der Kälteanlage. Entscheidend dabei ist immer die Intensität der Veränderungen. Die Einhaltung der Pflegetipps ist sehr wichtig, um das optisch transparente Bild der Vitrine zu erhalten. Das Benutzen spitzer, harter Gegenstände führt zu einer Beschädigung der Materialoberflächen. Die Vitrine ist ständigen
technischen Kontrollen in regelmäßigen Abständen zu unterziehen. Dadurch ist
eine frühzeitige Erkennung von Problemen oder Schwierigkeiten zu vermeiden.

7.2 Optimale Verdampferleistung

wird erreicht, wenn die Luftumwälzung nicht eingeschränkt wird, was durch
ungünstige Kühlgutanordnung verursacht wird sowie eine eingeschränkte
Luftbewegung vermieden wird.

7.3 Folgende Gesetzesgrundlagen, Verordnungen und Richtlinien zum Gesundheits- und Sicherheitsschutz werden erfüllt:

- **Richtlinie 93/43/EWG** des Rates über Lebensmittelhygiene
- **Neue Lebensmittelhygiene Verordnung**, Stand 1997
- Europäische Norm **EN 441**, Teil 1-13 von 1996 über Verkaufskühlmöbel
- **DIN 8954**, Teil 1-10, offene Kühlmöbel
- **DIN 8952**, Gewerbliche Lagerkühlmöbel
- **DIN 8963**, Geschlossene Verkaufskühlmöbel
- **DIN 8966,** Bestimmung der Lufttemperatur in Verkaufskühlmöbeln
- **DIN Norm 8975,** Teil 1 "Sicherheitstechnische Grundsätze in Kälteanlagen"
- **DIN Normen 10501**, Teil 1-3, 5 "Lebensmittelhygiene in Verkaufskühlmöbeln"
- **DIN Norm 18865,** Teil 4, 7 und 8 "Kaltausgabegeräte, Kühlgeräte"
- **VBG 20,** Unfallverhütungsvorschriften der BG über Kälteanlagen

Als Betreiber sind Sie verantwortlich für:

- die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Kühlgerätes
- die Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen und -hinweise
- eine Einführung der Unterweisung des Bedienpersonals und dessen Kenntnisnahme der Gebrauchsanweisung
- die ordnungsgemäße Funktion vorhandener Sicherheitseinrichtungen

7.4 Richtigen Beschickung von HK-Kühlvitrinen:

- Richten Sie sich nach dem Netto-Rauminhalt (siehe Anhang Technische Daten!)
- Beachten Sie Stapelgrenzen und Abmaße eventueller Verpackungsgrößen von Lebensmittelprodukten!
- Eine Überladung und falsche Belegung der Vitrine hat Einschränkungen im kälte- und luft-
  technischen Bereich und somit eine Beeinträchtigung der Funktionstüchtigkeit der Anlage zur Folge, wonach der Hersteller keine Haftung trägt.

Im Falle von Reparaturen verständigen Sie bitte:

- Ihren HK-Fachbetrieb oder
- den HK-Werkskundendienst

Ersatzteile müssen den von HK festgelegten technischen Anforderungen entsprechen bzw. HK-Originalersatzteile sein. Eine genaue Ersatzteilbezeichnung, Ersatzteilnummer und eine Mengenangabe erleichtert eine rasche Hilfe und Behebung des Problems!

Unser Kundendienst benötigt für eine schnelle Fehlerbeseitigung eine möglichst exakte Fehlerbeschreibung sowie folgende Angaben des Typenschildes:

- Artikel oder Geräte Nr.
- Fertigungsdatum
- Modell

Eine Prüfplakette neben dem Typenschild ist das Markenzeichen der von HK gewarteten Geräten.

8. Pflege und Reinigung

8.1 Innenreinigung

- Folgende Teile sind der HK-Kühlvitrine zu entnehmen und einzeln zu reinigen:

8.2 Glasborde

Zunächst sind die Schiebetüren auszuhängen und danach einzeln die Glasböden. Achten Sie dabei auf eine vorsichtige Entnahmeweise, um z.B. die Bauteile aus Acryl nicht zu beschädigen. Die Böden sollten zur Entnahme horizontal hinein und aus dem Vitrineninnenraum hinausgedreht werden.

8.3 Entnahmeklappen

Die Entnahmeklappen sind durch Federbolzen drehpunktgelagert, und zum Wechseln sind diese an der Innenseite der Klappe einzudrücken.

8.4 Schiebetüren

sind beim Aushängen leicht anzuheben und anschließend die Unterkante von der Führungsschiene aus heraus zu bewegen. Aufgrund des relativ hohen Eigengewichts der Glasscheibe ist eine vorsichtige und sichere Handhabung notwendig.

8.5 Abdeckbleche über der Kühlwanne mit integrierten Lüftungsschlitzen

Die Bauteile haben die Aufgabe:

- den Kühlwanneninnenraum vor Verschmutzungen aus dem Vitrinenraum zu schützen und
- eine gerichtete Umluftführung aufgrund der integrierten Lüftungsschlitze zu ermöglichen

Zur Entnahme greift man in die eingearbeiteten Fingerlöcher und hebt anschließend das Bauteil durch eine Kippbewegung aus dem Vitrineninnenraum langsam und vorsichtig heraus. Hier besteht die Gefahr, mit den Kanten die Glas- oder Acrylglasseitenteile zu beschädigen.

8.6 Blechwanne über dem Verdampfer

Die mind. 2 kleinen Wannen sitzen überhalb des Verdampfers und haben die Aufgabe, den Kühlwanneninnenraum vor Verunreinigungen zu schützen.
Die Wannen und die sich seitlich befindlichen Auflagewinkel sind nach Lösen des Arretierungsbleches einzeln bedien- oder gästeseitig herausnehmbar.

8.7 Arretierungsblech

Es dient der Fixierung der beiden kleinen Wannen über dem Verdampfer und ist für den Reinigungsfall herauszuheben.

8.8 Staubblech mit Radiallüftern

Beide Baueinheiten sitzen im Kühlwanneninnenraum und sind durch Schlüssellöcher am Boden eingerastet. Mittels kurzem Zug in entgegengesetzter Richtung sind diese Teile herauszunehmen.

8.9 Außenreinigung für die Glasvitrine

zu verwendende Reinigungsmittel	Wasser, neutrale Reiniger (z.B. Fensterreiniger, Allzweckreiniger GLAS Klar, usw.) Niemals stark alkalische oder saure Reiniger einsetzen!
Hilfsmittel	weiches Tuch, Schwamm, Lappen, weiche Bürste
Reinigungs-intervalle	täglich bis 1 x wöchentlich oder je nach Verschmutzungsgrad, große Grundreinigung mit Kühlwanne 1 x pro Quartal

Reinigen Sie den Kühlvitrinen-Innenraum täglich. Nach Betrieb und Gebrauch ist eine Heißreinigung für die Pflege empfehlenswert und ratsam, was sich in der Optik einer reibungslosen Funktionstüchtigkeit widerspiegelt und letztendlich der Werterhaltung zu Gute kommt, was Ihre Kundschaft schätzen wird.

Setzen Sie auch bei hartnäckigen Verschmutzungen nur heißes Wasser ein. Dieses kann ungehindert durch einen Stutzen im Kühlwannenboden ablaufen. Durch harte Bürsten, Kratzer oder abrasive Schwämme kann die Oberfläche stark verkratzen. Beachten Sie bitte diese Hinweise, und Sie werden sehr lange Freude mit diesem Gerät haben.

8.10 Tipps und Hinweise zur Pflege und Reinigung von Acrylglas

Acrylglas nie trocken abreiben! Abrasiv wirkende Reinigungsmittel hinterlassen Schleifspuren, kleinste Risse und Abdrücke. Die Folge wäre eine Beeinträchtigung der klaren Optik dieses Kunststoffes.

☞ abrasive Mittel = Scheuermittel mit grober Körnung

Verstaubte Oberflächen sind mit einem Schwamm und warmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels abzuwaschen und mit Hilfe eines Küchentuches nachzubehandeln! Eine Intensivreinigung ist durch Einsatz eines Warmwasser-Hochdruckgerätes unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen möglich!

Acrylglas **ist beständig** gegen folgende Reinigungsmittel-Inhaltsstoffe:

- reines Benzin, Kalilauge, Natriumchlorid, Natronlauge 30 %, Petroleum, Petrolether, Seifenlauge, mineralische, pflanzliche und tierische Fette, Öle und Wachse, Bleichwasser, Sodawasser, Terpentinöl, Terpentinersatz

Säuren: Zitronensäure bis 20 %, Salpetersäure bis 40 %, Methanol bis 30 %, Essigsäure bis 25 %

Acrylglas **ist nicht beständig** gegen folgende Reinigungsmittel-Inhaltsstoffe:

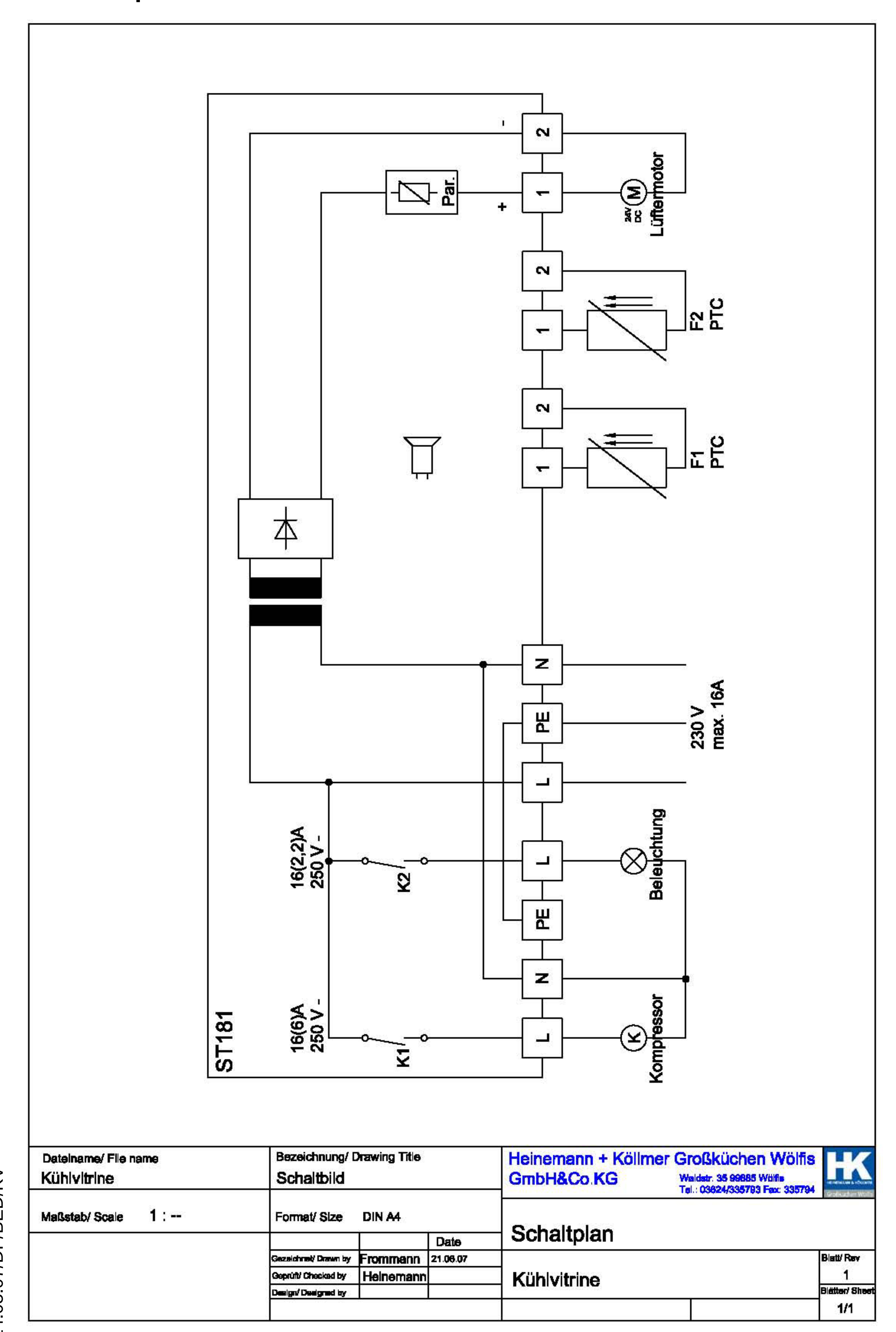
- Alkohol konzentriert, Fleckenwasser, Perchlorethylen, Spiritus, Tetrachloretylen
  Laugen: Aceton, Benzoldehyd, Benzol, Kaliumchlorid

Wir empfehlen aus Erfahrung die Verwendung

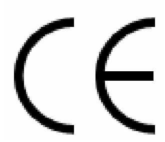
eines handelsüblichen Ajax-Glasreinigers oder einen für die Reinigung von Acrylglas geeigneten antistatischen Kunststoff-Spezialreiniger. Dabei sind die Inhaltsstoffe des Reinigungsmittels und ihre Wirkung auf das Arylglas zu beachten oder im Zweifelsfall der Anwendung beim Hersteller nachzufragen.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die Fa. **H**einemann & **K**öllmer Großküchen Wölfis bei Nichtbeachtung dieser Pflegehinweise keine Haftung übernimmt.

9. Schaltplan



24.05.07/DF/BED/KV



EG - Konformitätserklärung



Die Firma

Heinemann & Köllmer Großküchen Wölfis GmbH & Co. KG

Waldstraße 35, 99885 Wölfis

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp:
UKV

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 73/23/EWG vom 19. Februar 1973 über die Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln bei der Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen einschließlich den in den Richtlinie 93/68/EWG vom 22.Juli 1993, Artikel 13 genannten Änderungen,
- in der Richtlinie 89/336/EWG, 92/31/EWG und 93/68/EWG, Artikel 5 über die elektromagnetische Verträglichkeit

festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:	**EN 60335-1: 1994 + A11: 1995,**	**EN 60335-2-36: 1995,**
	EN 55014: 1993,	**EN 55104: 1995**

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Wölfis, 24.05.07

Heinemann + Köllmer
Großküchen Wölfis GmbH & Co.KG
Waldstraße 35 · 99885 Wölfis
Tel: 03624 / 335 793 · Fax: 335 794

Thomas Heinemann
Geschäftsführer

24.05.07/DF/BED/KV



Heinemann & **K**öllmer
Großküchen Wölfis GmbH & Co.KG
Vertrieb, Planung und Herstellung von
Großküchen- und Cafeteriaeinrichtungen
Waldstraße 35, 99885 Wölfis,
Tel: 03624/37480
Fax: 03624/374817

